

Le beurre blanc nantais a sa confrérie

GASTRONOMIE. En cette fin janvier, la Confrérie du beurre blanc nantais a été portée sur ses fonts baptismaux. Objectif : célébrer cette sauce née sur les bords de la Loire mais pas que...

La Loire-Atlantique fourmille de confréries œnologiques et gastronomiques défendant le muscadet, le châteaubriant, l'huître, la fouace, les produits de la mer ou encore la tête de veau. Mais pas une seule pour sanctuariser le plus bel ambassadeur de la gastronomie nantaise, à savoir le beurre blanc, cette sauce légendaire née en 1885 sur les bords de la Loire, à Saint-Julien-de-Concelles.

Une demande de label spécialité traditionnelle garantie

L'histoire a retenu qu'une cuisinière, Clémence Lefevre, vexée par la remarque d'un client sur la qualité de sa sauce au beurre, en a modifié la recette en y ajoutant des échalotes ciselées, du vinaigre de vin blanc et du poivre. La notoriété de cette sauce est telle qu'à la mort de sa créatrice, en 1932, Aristide Briand, l'enfant du terroir nantais, l'évoquera comme une perte nationale.

Si le beurre blanc a survécu à sa créatrice, rien n'existait à ce jour pour le célébrer. Un constat dressé par Eric Fauquet, journaliste gastronome nantais qui a souhaité réparer cet oubli. La confrérie du beurre blanc nantais vient ainsi de voir le jour. Elle est fédérée à l'Ambassade



Le beurre blanc est né en 1885 sur les bords de la Loire, à Saint-Julien-de-Concelles.

Photo archives Le Courrier de l'Ouest

régionale des confréries et membre de la Fédération nationale des confréries françaises.

Pour autant, cette nouvelle venue se veut différente de ses consœurs. « On ne veut pas juste se retrouver tous les trois mois pour saucer. Notre confrérie veut faire acte de partage et d'action », expli-

que Eric Fauquet, le grand maître, associé au chef nantais retraité Yvon Garnier qui en est le secrétaire.

Douzesages

La confrérie du beurre blanc nantais s'est aussi entourée d'un collège de douze sages nationaux, « douze comme les Chevaliers de la table ronde »,

parmi lesquels la nantaise Catherine Quérard, présidente du groupement des hôtelleries et restaurations (GHR) de France, le Nantais Olivier Dardé de l'Union de métiers de l'industrie hôtelière (Umih), le Pouliguenais Nicolas Brenetière président d'Euro toques jeunes ou encore Alain Fontaine,

président de l'Association française des maîtres restaurateurs, ou Michel Roth, président de l'Académie des Bocuse d'or. Ces sages vont accompagner la confrérie dans le respect de sa feuille de route.

Une bibliothèque des sauces en open data

Pour cette année, elle suit quatre axes. Le premier, déjà lancé, : une demande formulée auprès de l'Institut national des appellations d'origine pour obtenir le label STG, pour spécialité traditionnelle garantie. « En Pays de la Loire aujourd'hui, il n'y a qu'un label STG, c'est le lait de foin. La demande pour le beurre est portée par des organismes de défense et de gestion agricoles (ODGA) », précise Eric Fauquet.

Deuxième objectif : créer en open data un recueil populaire sur les sauces. « Le beurre blanc est une sauce. Et notre idée est de lancer un appel national pour constituer une bibliothèque des sauces ». Troisième point : se tourner vers les jeunes en écoles hôtelières en créant un lien de tutorat entre un expert et un jeune autour de la sauce. Enfin, dernière étape, encore au stade de la réflexion, créer un pont entre le beurre blanc nantais et les sauces issues de la diversité culturelle des quartiers nantais par des animations spécifiques.

Dominique Bloyet

FAITES LE CHOIX DE L'APPRENTISSAGE AU COEUR DE L'ENTREPRISE

LES METIERS DE L'INFORMATIQUE BAC+2/BAC+3

BTS SIO
Options SISR ou SLAM

LICENCE INFORMATIQUE
Développement
Cybersécurité

JPO

25 janvier de 9h à 17h
Campus GAVY Océanis
1 bd de l'Université - Saint Nazaire
Toutes les infos sur iaa-formation.fr

INSTITUT INFORMATIQUE APPLIQUÉE
CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

CROISIÈRE DE 8 JOURS / 7 NUITS

GRAND TOUR DE CORSE

Nice • Ajaccio • Bonifacio • Porto Vecchio • Bastia • L'Île Rousse • Nice

VOL AU DÉPART DE NANTES INCLUS

DU 30 MAI AU 6 JUIN 2025

INCLUS : VOL DE NANTES • PENSION COMPLÈTE AVEC BOISSONS À BORD DE LA BELLE DES OCÉANS, 130 PASSAGERS

CroisiEurope DANS VOTRE AGENCE HABITUELLE OU AU 02 40 69 08 17
www.croisieurope.com

RE.F. NAO. IM067100025. Photo non contractuelle. Bonifacio © Alexandre Sattler. Parution : janvier 2025.

CreaStudio N°2501048